vinetur

¡Deja la copita quieta!

martes 18 de enero de 2022

ESCRITO POR PALMIRA RÍOS



Una de las primeras cosas que tenemos costumbre de hacer cuando nos sirven vino en un restaurante o bar, es **agitar la copa**; venga a bambolearla hasta marearla.

Se lo vemos hacer a todo el mundo, a los que saben, a los que no saben y a los que parecen saber. Una y otra vez la movemos y olemos.

No está mal, nada está mal en cuanto al disfrute del vino, y de hecho hay que hacerlo si se quieren apreciar todos los aromas del vino. Pero, ¿y si hubiera algo antes de esto?, un paso previo que también nos diese esos aromas e incluso **nos ayudase a mejorar la técnica de cata**. Los que ya se hayan movido en el mundo del aprendizaje del vino

conocerán la expresión que define esto, “a copa parada”.

Y es que antes de mover la copa, lo primero es percibir mediante el olfato los aromas que el vino quiere mostrarnos pero sin agitarla aún. El vino está compuesto por muchas **sustancias volátiles**, y unas son más tímidas que otras. Estas últimas aparecen sin necesidad de mover la copa, están en la superficie, y por supuesto no queremos perdérnoslas.

Nos instaba una y otra vez en clase de cata la gran **Carmen Garrobo** -directora de la Escuela Española de Cata- a percibir los aromas del vino a copa parada. Y nos corregía porque no es poca la tentación que se tiene de agitar el vino para intentar averiguar, de la forma más rápida, cómo está el caldo que vamos a beber. El ejercicio de captar algo sin mover la copa (sobre todo cuando no se tiene aún experiencia en esta práctica) es complicado, pero la recompensa vale la pena.

Qué conseguimos sin mover la copa

Si resistimos la tentación de agitar, podemos averiguar la **intensidad aromática del vino**, pues si antes de moverlo ya percibimos varias cualidades, ahí tenemos una pista.

Nos va a permitir disfrutar y conocer parte de los **aromas primarios** del vino, sobre todo los más sutiles y delicados, como es el caso de los **florales**. Se dice que podemos percibir el *terruño* (se dice).

Nos ayuda a **entrenar la nariz** para la cata: beneficio asegurado. Si nos acostumbramos a captar los aromas del vino primero a copa parada, seremos capaces, cada vez más rápidamente, de descubrir información del vino sin mover ni una chispita nuestra copa.